

AZA

bastante elevado, se adultera con frecuencia. El buen azafran no debe estar ni muy húmedo, ni muy seco, ni debe producir olor repugnante cuando se le coloca sobre las brasas, lo que indicaría la presencia de fibras musculares que por fraude suelen mezclarse; comprimido entre dos hojas de papel sin encolar, no debe aceitarlo ni mojarlo. Suelen mezclarle flósculos de azafrancillo, pétalos y estambres de diversas flores; la forma característica del azafran hará descubrir fácilmente estos fraudes. La arena y granitos de plomo con que algunas veces se halla adulterado, se separan fácilmente agitando sobre un harnero. Poniendo el legítimo azafran en ácido sulfúrico concentrado, debe adquirir un color de añil.

U. EC. Como condimento.

U. M. Estimulante emenagogo. D. Polvo 20 centígr. á 1 gram.; infusión 2 á 5 gram. para 1 litro de agua; tintura 1 á 4 gram.; extracto alcohólico 10 á 20 centígr.

AZAFRANCILLO DE MÉXICO. *Escobedia scabrifolia*, Humb.; Personadas.

Vg. Estado de Guerrero.

P. U. Las raíces.

C. q. Segun el Dr. Altamirano,* de México, los principales principios que contiene, son una materia colorante y resinosa que designó con el nombre de *Azafranina*, la que produce una coloración azul que pasa al violeta cuando se le trata con el ácido sulfúrico, y *Escobedina*, principio inmediato cristalino.

U. IND. Como materia tintórea.

AZAFRANCILLO, Cártamo, Alazor; Crathame, Franc.; Safflower Dy'er, Ing.; *Carthamus tinctorius*, L.; Sinantéreas.

Vg. En Egipto, Europa y México.

C. FIS. Sus flores son de un rojo amarillento brillante; contienen dos principios colorantes, uno amarillo soluble en el agua, y el otro rojo resinoso soluble en los álcalis.

U. IND. Para teñir.

AZAHAR. La flor del naranjo. (Véase Naranjo agrío.)

AZÚCAR DE CAÑA. Sucre, Franc.; Sugar, Ing.; *Saccharum*.

Producto vegetal neutro extraído del *Saccharum officinarum*, L.; Gramíneas.

C. FIS. y Q. Está caracterizado por su sabor dulce y agradable, y por la propiedad de ser transformado en alcohol y ácido carbónico, cuando es disuelto en el agua y puesto en condiciones convenientes con un fermento. Al estado de pureza la azúcar es sólida, blanca, de granos cristalinos que afectan la forma prismática romboidal; fosforescente cuando se frota en la oscuridad contra algun cuerpo duro; su peso específico es de 160; soluble en el tercio de su peso de agua fría, y mucho más en la caliente; insoluble en el alcohol absoluto, y en el éter, soluble en alcohol débil. Mezclada á los aceites esenciales los hace miscibles con el agua y son conocidos estos compuestos con el nombre de oleosacaros: por una ebulli-

* «La Naturaleza», tomo III, pág. 300.

BAL

ción prolongada en el agua, se hidrata y convierte en azúcar de uva, así como por la acción de algunos ácidos vegetales y minerales diluidos. El sulfúrico concentrado la ennegrece sin producir ácido sulfuroso; el nítrico, segun los grados de concentración y dilución, la convierte en ácido oxálico ó en ácido sacárico. No es fusible en seco; á una temperatura elevada se hincha, ennegrece y da olor particular; á temperatura mayor, se descompone completamente, desprende gases inflamables, aceites pirogenados y ácido acético; con las bases funciona como ácido y forma sacaratos.

Hay muchos vegetales que producen azúcar como la de la caña: tales son el betabel, *Beta vulgaris*, de donde la extraen generalmente en Francia; el acebo, *Acer saccharinum*, que crece en los Estados-Unidos de América y del que la extraen en algunas partes de ese país: del Sorgo, *Sorghum saccharatum*, de donde la sacan en muchos puntos de Italia; puede extraerse de la caña de maíz, *Zea mays*, y del magney, de su producto llamado *aguamiel*, de donde se ha sacado ya en cantidad y cuya nueva industria quedó naciente en el país.

VARIEDADES. En México la extraen exclusivamente de la caña de azúcar, de la cual hay muchos plantíos en nuestras tierras calientes, y se distinguen en el comercio cuatro clases principales conocidas con los nombres de blanca, entrecorada, corriente y prieta. También la llaman de agua dulce ó salada, segun las haciendas de donde proviene.

Las azúcares llamadas de agua dulce, son inalterables al aire, compactas, duras, y sus granos más pequeños; los jarabes preparados con ella son claros y limpios; en igual cantidad endulzan más y son menos fermentescibles que los preparados con las de agua salada; su clarificación es más fácil y el producto es mayor: en lo general 100 partes de estas azúcares producen aproximadamente 136 de jarabe simple.

Las de agua salada, aunque sean muy blancas, atraen la humedad del aire; son desmenuzables, fofas, menos fosforescentes, y debido tal vez á las sales calcáreas que contienen los jarabes preparados con aquellas, son turbios y de un dulce menos grato, dando aproximadamente 128 partes de jarabe por 100 de azúcar.

Hay azúcar que aunque de agua dulce son higroscópicas, tales como las prietas, por la gran cantidad de melaza que contienen; en este caso su acción dulcificante es mayor aún que la de las blancas.

BALSAMO DE COPAIBA. Trementina de Copaiba, Aceite de palo; Tecopalquahuil pitzuhnac? Mex. (el árbol que la produce); Baume de Copahu, Franc.; Copaiba, Ing.; *Terebinthina Copaifera*.

Trementina producida por incisiones hechas á las cortezas de diversas especies de árboles del género *Copaifera*, de la familia de las Leguminosas, tales como el *Copa-*

BAL

fera officinalis, L.; *C. guyanensis*, *C. cordifolia*, etc.

Vg. Vegetan estos árboles en las regiones calientes de la vertiente occidental de la gran cordillera mexicana, y en la América del Sur.

C. FIS. Hay dos clases de copaiba en el comercio.

1ª Copaiba del Brasil. Consistencia líquida, trasparente, color amarillo claro, olor fuerte y desagradable, sabor acre, amargo y repugnante. Produce por destilación con el agua, de 40 á 45 por 100 de aceite volátil incoloro. Mezclada con un 16 por 100 de magnesia calcinada, adquiere, despues de algunos dias la consistencia pilular; pero para esto es necesario que contenga alguna cantidad de agua, segun Roussin.

2ª Copaiba de Colombia, ó de Maracaibo: presenta los caracteres de la anterior, de la que difiere, porque deposita en las vasijas que la contienen una materia de aspecto cristalino, que parece ser un hidrato de esencia: además, desvía á la derecha el plano de polarización de la luz, mientras que la del Brasil lo hace á la izquierda.

COM. q. Esta trementina está compuesta de aceite esencial, un ácido resinoso llamado copábico ó copaboricínico, y una resina viscosa. La copaiba de Maracaibo contiene en lugar de este ácido, otro llamado metacopábico.

ADULT. Se falsifica esta droga con los aceites grasos; pero la insolubilidad de ellos en el alcohol rectificado, demuestra su presencia; además, hirviendo 5 gram. de copaiba con un litro de agua, hasta la evaporación casi completa del líquido, si la copaiba está pura, deja como residuo una resina seca y quebradiza: en el caso de que contenga grasas, el residuo es más ó menos blando, segun la cantidad de éstas que contenga. Por este medio podrá reconocerse tambien la presencia del aceite de ricino, que como es sabido, se disuelve en el alcohol: mezclando una parte de la trementina con 4 de alcohol, se calienta hasta 60°, se deja enfriar y se separa la capa superior de la mezcla, que se destila, quedando como residuo el aceite de ricino. Se falsifica tambien la copaiba con las trementinas del *Dipterocarpus turbinatus*, *Dipterocarpus incanus*, etc. Para descubrir este fraude, se disuelve la sustancia sospechosa en la benzina y se trata el líquido filtrado con alcohol fuerte: si el bálsamo está puro, queda trasparente; mas se enturbia en el caso contrario.

U. M. Estimulante balsámico. D. 2 á 8 gram.; cápsulas de 4 á 12 gram. en varias tomas al dia.

BALSAMO DE LIQUIDÁMBAR. Xochiocotzoquahuil (el árbol), Xochiocotzotl ó Oloxotl (el bálsamo), Mex.; Baume liquidambar, Franc.; Swet gum, Ing.; Producto balsámico obtenido por incisiones hechas á la corteza del tallo y ramos del *Liquidambar styraciflua*, L.; Balsamifluas.

Nueva Farm. Mex. 2ª Ed.

BAL

Vg. En el Estado de Veracruz y otras tierras calientes de la República.

C. FIS. Hay dos clases de liquidámbar en el comercio de México; uno que se puede llamar bruto y otro purificado: el primero tiene una consistencia de trementina, color gris, presentando algunos jaspes de un gris más oscuro y mezclado con algunas lágrimas blancas; olor fuerte, no desagradable, sabor amargo, caliente y acre: viene mezclado con fragmentos de corteza y otras impurezas. Se purifica calentándolo y colándolo por un mirriñaque. Se obtiene entonces bajo la forma de una trementina más ó menos trasparente, de un color gris blanquizco ó amarillento, la cual con el tiempo se espesa tomando un color más oscuro.

COM. q. Presenta reacción ácida. Cuando se trata por el alcohol hirviendo deja un residuo blanco poco considerable, pero el líquido se enturbia al enfriarse. Contiene, segun Bonastre, aceite volátil incoloro, materia semiconcreta soluble en el éter, ácido benzóico, materia colorante amarilla, oleoresina y estiracina. La cantidad de ácido benzóico aumenta con el tiempo: segun Hambarry no contiene este ácido sino el cinámico. Crecy ha encontrado los dos ácidos, el primero en corta proporción; un principio volátil oloroso y una resina dura.

ADULT. Se vende tambien con el nombre de liquidámbar, el bálsamo que se separa sometiendo á la acción del agua hirviendo los ramos del árbol que lo produce: es un producto demasiado impuro, de un color mucho más oscuro y opaco, por lo cual no debe usarse en farmacia. Suelen falsificar el bálsamo de liquidámbar con la trementina común, pero entonces, arrojando un poco de bálsamo sobre las brasas, el olor de la trementina que es más tenaz, se percibe cuando ya desapareció el del liquidámbar.

U. M. Estimulante balsámico. D. 50 centígr. á 2 gram.

BALSAMO NEGRO. Bálsamo del Perú ó de San Salvador; Hoitziloxitl (al árbol que lo produce), en Mex.; Chucte, en Pánuco; Baume du Pérou noir, Franc.; Balsam of Peru, Ing.; *Balsamum nigrum*.

Bálsamo producido principalmente por el *Myrospermum Pereira*;* Royle; *Myroxylon sonsonatense*, Klotzsch, é indebidamente atribuido al *Myr. peruvianum*, Ruiz; Leguminosas.

Vg. El árbol en Pánuco, Huajicori (Est? de Jalisco), Cuantla de Mércelos y otros lugares calientes de la República, así como en la América Central.

C. FIS. Consistencia de jarabe espeso, color rojo moreno muy oscuro, olor fuerte y agradable; sabor acre, amargo y quemante; es más pesado que el agua; arde con llama produciendo un humo de olor fragante. Se disuelve en el alcohol, depositando por el reposo pequeña cantidad de una materia pulverulenta de color leonado.

* En México se usan los frutos y cortezas de este árbol, con los nombres de semillas y cortezas de bálsamo.

BAL

COM. Q. Segun Fremy, este bálsamo se compone de una resina, cinameina y ácido cinámico.

EXTR. Segun la opinion de Bazire y otros autores, se obtiene este bálsamo haciendo incisiones á las cortezas del árbol que lo produce. Dorat dice que se golpean primero las cortezas con un mazo de madera, dejando cuatro bandas intermedias para que el árbol no perezca; cinco ó seis dias despues, se aproximan á las cortezas golpeadas antorchas inflamadas; pasados ocho dias, caen ó se desprenden artificialmente; se colocan lienzo sobre la madera desnuda; se les deja hasta que se impregnen bien del bálsamo, y despues se les pone en vasijas llenas de agua hirviendo. Cuando el bálsamo se ha separado en gran parte de los lienzo, se les exprime, se decanta el agua y se recoge el bálsamo que se haya asentado.

ADULT. Se le adultera con diversas sustancias, principalmente con las siguientes: el alcohol, cuyo fraude se reconoce por la disminucion de volumen que experimenta la droga, cuando se le mezcla con agua; los aceites fijos, porque quedan sin disolverse cuando se trata el bálsamo con el alcohol, exceptuando el de ricino que es soluble en este vehiculo. Wagner aconseja en ese caso, destilar el bálsamo hasta que haya pasado un poco más de la mitad de él; se agita el líquido destilado con agua de barita; se separan con una pipeta las gotitas aceitosas que sobrenadan, y se tratan éstas con una solución concentrada de bisulfito de sosa: en el caso de haber aceite de ricino, el líquido se convierte en una masa cristalina. El bálsamo negro puro cae al fondo del agua sin separarse en dos capas, y produce, cuando se arroja sobre las brasas, un humo dotado de un olor balsámico, franco y agradable.

Ulex recomienda el procedimiento siguiente: para reconocer si el bálsamo ha sido mezclado con aceite de ricino ó otros aceites grasos, se mezclan 10 gotas del bálsamo con 20 gotas de ácido sulfúrico concentrado; se trata en seguida la mezcla con agua que precipita la resina; secada ésta, será dura y quebradiza si el bálsamo es puro, blanda y grasosa si está adulterado. Si al hacer la mezcla del bálsamo con el ácido se desprenden vapores sulfurosos, la droga estará falsificada por la oleo-resina de copaiba.

U. M. Estimulante balsámico. D. 20 centigramos á 1 gram.; tintura 4 á 8 gram.

BÁLSAMO DE TOLÚ ó de Cartagena; Baume de Tolú, Franc.; Balsam of Tolú, Ing.; *Balsamum toluianum*.

Bálsamo sólido obtenido por incisiones hechas al *Myrospermum toluiferum*, A. Rich., de las leguminosas; planta que vegeta en los bordes del rio de la Magdalena en la provincia de Cartagena, cerca de la ciudad de Tolú, de donde ha tomado su nombre, y en algunas islas de América.

C. FIS. Es sólido, quebradizo, poco trasparente, de aspecto granujiento y cristalino, de color amarillo leonado algo rosado; olor

BED

suave, sabor acre y balsámico, experimentándose una sensación desagradable en la garganta; se funde al calor y da un humo muy aromático: es soluble en el alcohol y en el éter; cede al agua caliente parte de su ácido y aceite volátil.

COM. Q. Se compone de aceite volátil, de ácidos cinámico y benzóico y de dos resinas, una blanda, fusible á 60°, soluble en el alcohol y el éter, que se colora en púrpura por el ácido sulfúrico; y la otra opaca, que se funde á más de 100°; es poco soluble en el alcohol frio y en el éter.

ADULT. Se le mezcla trementina, brea y otras resinas; pero calentado sobre lámina metálica ó carbones ardiendo, da el olor particular de dichas resinas. El bálsamo puro, tratado por el ácido sulfúrico, da un líquido rojo sin desprendimiento de ácido sulfuroso; mientras que el mezclado con brea, se pone negrozco y se desprende dicho ácido.

U. M. Estimulante balsámico. D. 25 centigramos á 2 gram.; jarabe, 15 á 60 gram.

BANDERILLA. *Lasselia carulea*, Cav.; Polemoniáceas.

Vg. En los cerros de la Villa de Guadalupe, Pachuca y otros puntos de la República.

U. v. La infusión de esta planta se usa por el vulgo como diaforética, y en mayor grado de concentracion, como emeto-catártica.

BARBAS DE CHIVO. Chilillo de cerro; *Clematis sericea*, D. C.; Ranunculáceas.

Vg. En la cordillera de Paclueca.

PROPIEDADES. Las hojas machacadas y aplicadas sobre la piel, producen á los pocos minutos una viva rubefacción; si se prolonga su contacto por más tiempo, se forman ampulas y aun ulceraciones superficiales. Por la desecacion pierde la planta estas propiedades.

BARDANA. Lampazo; Bardane, Franc.; Bur, Burdock, Clotbur, Ing.; *Arctium lappa*. Sinantéreas.

Vg. En Europa.

P. U. y C. FIS. Se usan la raíz, hojas y semillas, pero en México sólo la primera, la que es larga, cilíndrica, ramosa, moreno-negruzca al exterior, y blanca al interior; de sabor algo dulce y ligeramente amargo; viene cortada en pequeños pedazos.

COM. Q. Contiene inulina, carbonato y nitrato de potasa, una materia cero-oleaginosa y verdosa.

U. M. Las raíces, mucilaginosas; cocimiento 20:1000; el cocimiento de los hojas contra la sarna; las semillas son acres y purgantes á la dosis de 4 gram.

BEDELIO. *Bdellium*, Fr. ó Ing.; *Bdellium*. Gomo-resina, producida, segun se cree, por el *Heudelotia africana* ó *Balsamodendron africanum*; Endl. Terebintáceas, que vegetan en África y la India.

C. FIS. Dos clases de bedelio se conocen en el comercio; el bedelio de África y el de la India, conocido con el nombre de Mirra de la India: el ψ primero está en lágrimas ar-

* Este signo indica que es la clase que debe usarse.

BEE

redondadas, verdosas, de quebradura opaca, olor aromático débil y sabor amargo; el segundo se presenta en masas negruzcas mezcladas con fragmentos de tallos y de cortezas y cubiertas de tierras; su olor es fuerte y su sabor amargo y acre: se cree que esta clase proviene del *Balsamodendron Roxburghii*, Arnott.

COM. Q. Contiene, segun Pelletier, resina, goma soluble, basorina y aceite volátil.

U. M. Balsámico, desusado al interior.

BEEB.* *Pisonia aculeata*, L.; Nyctagináceas. Vg. Yucatan.

U. v. El cocimiento de las hojas de esta planta se administra en bebida y baños, contra los dolores articulares.

BELEÑO BLANCO. Jusquiamé blanche, Franc.; White Henbane, Ing.; *Hyoscyamus albus*, L.; Solanáceas.

U. M. Poco usado; tiehe las mismas propiedades y usos que el negro, pero es ménos activo.

BELEÑO NEGRO. Yerba de las punzadas; Jusquiamé noir, Franc.; Black Henbane, Ing.; *Hyoscyamus niger*, L.; Solanáceas.

Vg. En Europa y aclimatado en México.

P. U. Toda la planta, pero principalmente las semillas y hojas.

C. FIS. Tallo cilíndrico, encorvado, cubierto de vello largo, viscoso; hojas velludas, viscosas, ovales ó lanceoladas en su contorno general, de bordes sinuosos, amplicaulales, siendo las superiores enteras; color verde-mar; flores casi sentadas, vueltas á un mismo lado y dispuestas en forma de largas espigas, de un color amarillo sucio, con sinuosidades purpúreas; fruto pixidio.

El olor de la planta es fétido y nauseabundo, algo parecido al del tabaco; su sabor acre y algo mucilaginoso. Cuando se quemán sus hojas, arden chisporroteando y dan olor fuerte.

Las semillas son muy pequeñas, arredondadas, comprimidas, algunas veces arrionadas, reticuladas, de un color gris ó gris-amarillo; su olor igual al de la planta; su sabor oleaginoso y amargo. Son, segun Hirtz, diez veces más activas que las hojas.

COM. Q. En las semillas se ha encontrado aceite fijo 24.2, materia grasa sólida 1.4, vestigios de azúcar, goma 1.2, basorina 2.4, almidon 1.5, sustancia soluble en el agua, insoluble en el alcohol y precipitable por la infusión de agallas 3.4, albumina vegetal 4.5, fibra vegetal 26.00, agua 24.1, sales 9.7; incluyendo en esta cantidad el malato de hiosciamina que es el principio activo.

Las hojas contienen un principio narcótico, resina, mucílago, extractivo, ácido málico segun unos, gálico segun otros, nitrato de potasa y otras sales.

La acción tóxica del beleño es ménos fuerte que la de la belladona, pero muy semejante si las dosis son proporcionadas.

U. M. Narcótico. D. Polvo de las hojas, de

* Véase Dondé, «Apuntes sobre las plantas de Yucatan.» Mérida (México), 1874.

BEL

1 á 50 centígr.; jugo 1 á 4 gram.; infusión 2 gram. para 150 gram. en pocion; 10 gram. en 500 gram. de agua para uso externo; extracto alcohólico 1 á 10 centígr.; tintura alcohólica y alcoholadura 50 centígr. á 1 gram.; jarabe 20 á 30 gram.; fumigaciones 15 gram. de polvo.

CONTRAV. y ANT. (V. Atropina.)

BELLADONA. Belladone Franc.; Common Dwale, Deadly Nightshade, Ing.; *Atropa belladonna*, L.; Solanáceas.

Vg. En Europa.

P. U. Las hojas y las raíces.

C. FIS. Hojas alternas, enteras, frecuentemente gemelas, ovalares, desiguales, algo pubescentes, de un verde oscuro. En la cara inferior presentan multitud de puntos blancos visibles con el lente; inodoras, sabor herbáceo, amargo y algo nauseabundo. Raíces más ó ménos largas, leñosas, arredondadas, fibrosas, amarillentas al exterior y blancas interiormente, blandas, carnudas, de olor nauseabundo y de sabor algo astringente.

COM. Q. Muy compleja, pues además de agua, sales, sustancias azoadas, almidon, goma, leñoso, clorófila y cera, contiene, segun Brandes, permalato de atropina que es su principio activo, y una sustancia particular á la que dió el nombre de sendotóxina. Lübeckind encontró otro alcaloide volátil distinto de la atropina, cristalizabile y de olor amoniacal, al que dió el nombre de belladonina; y Richter descubrió el ácido atrópico congénere del ácido benzóico.

Suelen venderse, con el nombre de belladona del país, las hojas de la hediondilla (*Cestrum roseum*), cuyas propiedades no han sido estudiadas.

U. M. A pequeñas dosis sedativa, en altas es un veneno narcótico. D. Polvo de las hojas 10 á 15 centígr.; extracto alcohólico 2 á 5 centígr.; el acuoso, 5 á 10 centígr. Tintura alcohólica, etérea y alcoholadura de 1 á 8 gotas. Jarabe 16 gram.

CONTRAV. y ANT. (V. Atropina.)

BELLOTA. Gland, Franc.; Acorn, Ing. Se da este nombre á los frutos de las encinas (V. esta palabra) *Quercus mexicana*, Q. *robur*, etc., de la familia de las Cupulíferas, que vegetan en las regiones templadas y frias de México y otros países.

COM. Q. La bellota producida por el Q. *robur* contiene, segun Braconnot, agua 31.80, almidon 36.94, leñoso 1.90, legumina combinada con el tanino 15.82, materia extractíforme 5.00, azúcar incristalizabile 7.00, azúcar de leche y ácido cítrico, cantidades indeterminadas, aceite fijo 8.27 y varias sales.

Se prefieren las que presentan la almendra de color violáceo. (V. Café de bellota).

U. M. Astringente. D. El polvo de 12 á 15 gram.; cocimiento 15 á 30 gram. para un litro de agua.

INCOMPATIBLES. Los carbonatos alcalinos, el agua de cal, los sulfatos de fierro y de zinc, el acetato de plomo, el sublimado corrosivo, la gelatina, las infusiones de quina, etc.

BEN

BENJUÍ. Bálsamo de benjuí, Bálsamo de Sumatra; Benjoin, Franc.; Benzoin, Ing. *Benzoinum*.

Sustancia que escurre de las cortezas del *Styrax benzoin*, Dryander, de la familia de las Estiracáceas, que vegeta en Sumatra, Java, Siam, etc.

C. FIS. Masas secas, grises, algo lustrosas y quebradizas, formadas por lágrimas blancas, ovóideas, reunidas entre sí por intermedio de una sustancia resinosa, morena y porosa, de olor suave, de sabor al principio balsámico, algo dulce, y después acre. Se funde por la acción del calor y arde produciendo olor agradable.

El bálsamo que presenta numerosas lágrimas, se llama benjuí amigdalóide: ψ cuando éstas se hallan en corto número, se da á la droga el nombre de benjuí en suerte ó común. Hay además el benjuí vainilla ó de Siam, caracterizado por su olor de vainilla: esta clase no la hay en nuestro comercio.

COM. Q. Segun Koblé y Lautemann, el benjuí amigdalóide contiene 80.7 de resina, 19.8 de ácido benzóico, 0.2 de agua, vestigios de aceite volátil y un ácido que se cree ser el toluico. Hermann Aschoff obtuvo del benjuí de Sumatra ácido cinámico puro.

U. M. Estimulante béquico y expectorante. D. 1 gram. á 1 gram. 50 centígr.

BERGAMOTA. Bergamottier, Francés; Bergamot pear, Ing.; *Citrus bergamia* var. *vulgaris*, Risso; *Limetta bergamia*, Duhamel; Auranciáceas.

Vg. En Bérnago; se cultiva en Europa.

P. U. Frutos y aceite esencial.

U. EC. El fruto en dulce como alimenticio, la esencia como perfume.

U. M. Temperante.

BERROS. Cresson, Franc.; Watercress, Ing.; *Sisymbrium nasturtium*, L.; *Nasturtium officinale*, D. C.; Crucíferas.

Vg. En México y otros países.

C. FIS. Sus tallos son llenos, cilíndricos, ramosos, rastreros y lampiños: las hojas de un verde subido, las inferiores alternas, lampiñas, imparipinadas, de hojuelas ovalado-arredondadas, la terminal más grande y casi cordiforme; las superiores son simples y pecioladas: el sabor es ligeramente amargo y picante: las flores son blancas y forman espiga en la parte superior de las ramificaciones del tallo.

U. EC. Como alimento.

U. M. Estimulante, antiescorbútico y diurético.

Son también conocidas en México con el nombre de berros y usadas como antiescorbúticas, las tres plantas siguientes:

1ª La Berra ó Berraza; Berle, Franc.; Water parsnip, Ing.; *Sium angustifolium*, L.; Umbelíferas.

Su tallo es fistuloso, las hojas imparipinadas, cuya hojuela terminal es tripartida; las hojuelas desigualmente dentadas en sierra y estípulas caulinares; su color es verde claro; su sabor algo bituminoso y salado.

BOL

Vg. En los lugares pantanosos del Valle de México y de otras localidades.

2ª El *Sisymbrium amphibium*, L.; *Nasturtium amphibium*, D. C.; Crucíferas.

Las hojas son hendidas al través y aserradas; flores de pétalos amarillos más largos que el cáliz.

Vg. Como la anterior.

3ª El mastuerzo. *Tropaeolum majus*. Tropeoleas. (V. Mastuerzo.)

BETABEL. Betarraga, Remolacha; Betterave, Franc.; Beet-root, Ing.; *Beta vulgaris*, L.; Quenopodiáceas.

Vg. Cultivado en México y otros países.

P. U. Hojas, raíz é invernáculos.

COM. Q. La raíz contiene principalmente manita y azúcar. Este último producto es sobre todo abundante en la variedad amarilla; se encuentra en la proporción de dos por ciento. (V. Azúcar.)

U. EC. La raíz é invernáculos alimenticios.*

U. M. Hojas laxantes y emolientes.

BETÓNICA. Bétoine, Franc.; Wood betony, Ing.; *Betonica officinalis*, L.; Labiadas.

Vg. En Europa.

C. FIS. En México se usa en su lugar, la *Betonica alopecurus* de la misma familia: se distingue de la anterior en que sus flores son de un amarillo bajo, dispuestas en una gruesa espiga terminal oblonga; el labio superior de la corola es bifido, más largo que el inferior; las hojas son grandes, acorazonadas, un poco arredondadas ú ovaladas, dentadas y vellosas; el tallo también veloso: es más aromática, por lo que debe preferirse.

U. V. Tomada como té y fumada como el tabaco.

U. M. Estimulante, sialagoga y estornutatoria; casi desusada.

BISTORTA. Bistorte, Fran.; Bistort, Ing.; *Polygonum bistorta*, L.; Polygonáceas.

Vg. En Europa y el Norte de Asia.

P. U. La rizoma.

U. M. Tónica astringente. D. Polvo 2 á 4 gram.; en infusión 8 gram. para 500 de agua.

BOCONIA. Llorasangre, Guachilli, Palo amarillo; Coeoxihuitl, Mex.; Boconie, Fran.; Parrot wed, Ing.; *Bocconia frutescens*, L.; Papaveráceas.

Vg. Sur de Michoacan y otros lugares cañales de la República.

U. V. El jugo lechoso de este árbol se emplea, á la dosis de 12 á 24 gotas, como purgante y vermífugo: mezclado con agua se usa por el vulgo para curar las úlceras de los párpados: con las hojas cocidas y molidas se hacen cataplasmas que gozan la reputación de vulnerarias.

U. IND. El extracto del jugo puede emplearse para teñir, pues produce colores muy firmes y hermosos.

BOL DE ARMENIA. Rojo oriental, Arcilla ocrosa; Bol d'Arménie, Franc.; Armenia bole, Ing.; *Bolus orientalis*.

* Tienen los mismos usos terapéuticos y económicos las hojas de la acelga. *Beta cycia*, L.; *B. hortensis*, Mell; *B. sativa*, etc.

BOL

Producto natural traído en otro tiempo del Oriente y explotado hoy en algunas localidades de Francia y otros países.

C. FIS y Q. El llamado de Armenia se presenta en masas compactas, de color rojo y quebradura concoide; es suave al tacto, mancha los dedos, se adhiere á la lengua y no hace efervescencia con los ácidos.

El extraído de la isla de Lémnos es de color rosado, y conocido antiguamente con el nombre de *Tierra sellada*, por su forma de bolas aplastadas que tienen un sello; hace efervescencia con los ácidos, y es compuesto, segun Bergman, de sílice, alúmina, óxido de hierro, carbonato de cal, carbonato de magnesia y agua.

En la República hay variadas clases de arcillas ferruginosas, llamadas *Tierra roja*, *Tierra naranjada*, *Almagre*, etc., cuya composición es semejante á la del bol y podrían emplearse como él en los pocos usos que hoy tiene esta sustancia.

BOLDO. Boldo, Franc. é Ing.; *Boldoa fragrans*, Jussieu; Monimeáceas.

Vg. Chile.

P. U. Las hojas.

C. FIS. Ovais, obtusas, enteras, lustrosas, lampiñas, provistas de numerosas glandulitas prominentes, sobre todo en la cara superior; olor agradable parecido al del romero; sabor picante.

COM. Q. Los principios activos de esta planta son un alcaloide llamado boldina y un aceite esencial.

U. M. En polvo, vino, jarabe ó extracto, contra las afecciones del hígado y de los riñones. D. Infusión 10 por 1,000; vino 30 por 1,000, vino de Madera; esencia 20 á 30 cent.

BOLONTIBI. *Cissus acida*, L.; Ampelídeas.

Vg. Yucatan.

P. U. Las hojas, que son ácidas y mucilaginosas, se aplican, molidas, contra la sarna, la tiña y otras afecciones de la piel. Se usan también como madurativas. (Dondé. México.)

BORRAJA. Bourrache, Fran.; Borage, Inglés; *Borrago officinalis*, L.; Borrajíneas.

Vg. Originaria de Levante, se ha hecho silvestre en México.

P. U. Las hojas y las flores. Podría usarse también la raíz, al menos siendo joven.

C. FIS. Las flores tienen, al principio, un color purpúreo que cambia después en azul muy bello; mas hay una variedad de la misma oficial que las tiene blancas. Es notable la superficie cerdosa de toda la planta; su olor es débil y el sabor mucilaginoso y herbáceo.

COM. Q. Braconnot ha encontrado en el extracto del jugo de esta planta: sustancia mucosa 18; sustancia animal insoluble 13; un ácido vegetal combinado á la potasa 11; el mismo ácido en combinación con la cal 0.5; acetato de potasa 1; nitrato de potasa 0.5.

U. M. Estimulante sudorífico. D. 10 gram. de las hojas en un litro de agua, tratadas por infusión; extracto 2 á 5 gram.: desusada.

BUC

BREA. Pez, Colofonia; Colophane, Francés; Colophony, Ing.; *Pic.*

Resina obtenida como residuo de la destilación de la trementina común.

En el comercio de México se distinguen las dos clases siguientes:

1ª **BREA DE PENCA:** en panes alargados, convexos por un lado y planos por otro, amarillos, vídriosos, transparentes, quebradizos, olor especial. Se obtiene esta resina, con la forma antes indicada, vaciándola, cuando está fundida, en hojas de maguey, sobre las cuales se amolda.

2ª **BREA DE MARQUETA:** en panes cuadrados ó en masas irregulares, que provienen de la ruptura de éstos, más ó menos opacos, color moreno negruzco, olor algo empireumático. Estas diferencias provienen de que la resina se ha sometido á una temperatura más elevada al extraer la esencia de trementina, y su forma de que se le vacía en moldes cuadrados.

C. FIS. Se funde á 74°, segun F. Gonzalez, de México; es soluble en el alcohol, el éter, los aceites fijos y volátiles, é insoluble en el agua.

COM. Q. Segun Maly, está compuesta principalmente de un anhidrido del ácido abiético, pues los ácidos pimárico, pínico y sílvico, que se han señalado como constitutivos de la colofonia, no son, en concepto de este químico, más que diversos estados del ácido abiético.

U. IND. Se emplea en la fabricación de jabones, de la untura de coches, del lacre y de varios emplastos y ungüentos.

BRIONIA. (V. Ahuichichi.)

BRUSCO. Ruseo; Petit-houx, Franc.; Butchers broom, Ing.; *Ruscus aculeatus*, L.; Esparragíneas.

Vg. En Europa.

Poco usado.

BUCHU. Buco ó Boco; Buchu, Franc. é Ing.; Rutáceas.

Vg. Cabo de Buena Esperanza.

Tres especies del género *Barosma* (Diosma), suministran las hojas designadas con este nombre en el comercio.

1ª **BAROSMA CRENATA**, Kunth. ψ Buchu ancho. Hojas ovais ú obovais, de pezon corto, obtusas ó arredondadas en el vértice, crenadas ó dentadas en sus márgenes: son coriáceas, lampiñas, de 2 á 3 centím. de largo y 1 centím. de ancho.

2ª **B. BETULINA**, Bartling. Buchu ancho. Cuneiformes obovadas, vértice encorvado, bordes provistos de gruesos dientes, casi tan largas como anchas, pues tienen de 1½ á 2 centím. de longitud, sobre 1 centím. de latitud.

3ª **B. SERRATIFOLIA**. Buchu largo. Lineares lanceoladas, adelgazadas en sus dos extremidades, trinervias, vértice truncado y siempre provisto de una glándula, márgenes dentados en sierra, longitud de 2½ á 3 centím., latitud ½ centím. poco más ó menos.

Las tres especies tienen sus hojas lisas y lampiñas, de un color verde amarilloso os-

BUG

curo, un poco más claro en la cara inferior, en la que se notan numerosas glándulas. La última especie es la ménos estimada.

Generalmente vienen mezclados con las hojas y frutos de diversas especies de *Barosma*: estos son cápsulas de 5 cocos comprimidos, auriculados en su vértice y cubiertos con glándulas. El Buchu posee un olor fuerte, que recuerda el de la ruda; su sabor es acre, caliente y aromático.

COM. Q. Aceite volátil moreno-amarillo, goma, extractivo, clorofila, resina y diosmina, etc.

SUSTITUCIONES. Las hojas del *Empleurum serrulatum* Ait, se suelen sustituir á las del Buchu. Se distinguen fácilmente porque son más angostas, y generalmente más largas que las del *Barosma serratifolia*; su punta es aguda y están desprovistas de glándula terminal; su sabor es amargo y muy distinto del que tiene el verdadero Buchu.

U. M. Tónico estimulante, diaforético y diurético. Inf. 10:1,000; tintura 1 á 8 gram.

BUGLOSA. Buglosse, Franc.; Bugloss, Ing.; *Anchusa officinalis*, L.; Borrajíneas.

Vg. En Italia.

P. U. La raíz.

U. M. Estimulante sudorífica poco usada.

BUTUA. Pareira brava; Pareira brava, Franc.; White pareira brava, Ing.; *Cissampelos pareira*, Lamarck; Menispermáceas.

Vg. En México, cerca de Chilpancingo (Est. de Guerrero), el Brasil y las Antillas.

P. U. La raíz.

C. FIS. La raíz es fibrosa, dura, morena al exterior, gris amarillosa al interior: en su corte trasversal se ven capas concéntricas formadas por haces de fibras, que se separan con facilidad; es inodora y de sabor al principio dulce y despues amargo.

COM. Q. Contiene, segun Feneulle, una resina blanda, un principio amarillo amargo, un principio moreno, fécula, una materia animal y algunas sales; y segun Wiggers, una base alcalina vegetal, llamada cissampelina ó pelosina.

U. V. El zumo de las hojas es usado contra las mordeduras de las serpientes.

U. M. Se reputa diurética.

CABALONGA. Cobadonga,* Haba de San Ignacio; Fève de Saint Ignace, Franc.; Jesuits bean, Ing.; *Sancti Ignatii fava*; semillas de la *Ignatia amara*, L.; *Strychnos Ignatia Bergius*; Loganiáceas.

Vg. En las Islas Filipinas.

C. FIS. Semillas de más de dos centímetros de largo, de un color gris negruzco, irregulares, angulosas, opacas, lisas, de una consistencia córnea, inodoras y muy amargas.

COM. Q. Segun las análisis de Pelletier y Caventou, contienen: estriénina (triple cantidad que la nuez vómica), brucina, materia colorante amarilla, ácido igasúrico, materia grasa, mucha goma, basorina, un poco

* No debe confundirse con la habilla ó pepita de San Ignacio.

CAC

de almidon y leñoso. Segun Desnoix, estas semillas pueden contener tambien el nuevo alcaloide (igasurina) que él descubrió en la nuez vómica.

U. Las cabalongas son poco usadas en medicina. Se emplean más generalmente para envenenar á los perros y otros animales.

U. M. Estimulante tetánica; desusada. CONTRAV. Y ANT. (V. Estriénina.)

CACAHUATE. Taltacahuate, Avellana americana, Alfónsigos de tierra; Taltacahuatl, Mex.; Arachide, Franc.; Ground nuts, Ing.; *Arachis hypogaea*, L.; Leguminosas.

Vg. En México, donde tambien se cultiva, así como en otros países.

U. Las semillas se emplean como alimento y para la extracción del aceite (V. Aceite de cacahuate); las raíces se usan vulgarmente como sucedáneas del orozuz.

CACALOXOCHITL. Xuehij, Flor del Cuervo ó Flor de Mayo, de Yucatan; Sabanieté, Maya; *Plumiera rubra*, L.; Apocináceas.

Vg. En el Estado de Morelos, en Yucatan y otros lugares calientes de la República.

P. U. El jugo y las flores.

U. V. El jugo para curar las berrugas y ciertas úlceras; las flores como pectorales.

U. EC. Las flores se toman en dulce.

CACAO. Cacaoquahuil, Mex.; Cacaotier, Franc.; Cacaotré, Ing.; *Theobroma cacao*, L.; Bitneriáceas.

Vg. En Tabasco y otros puntos de América.

P. U. Los granos.

Se distinguen varias clases de cacao en el comercio: las diferencias que en ellos se encuentran provienen, entre otras causas, de que algunos los entierran por cierto tiempo antes de entregarlos al comercio, como sucede con el llamado Caracas; mientras que otros no han sufrido esta operacion, como el cacao Tabasco y el Soconusco.

COM. Q. Mitscherlich encontró en cien partes de cacao Guayaquil los principios siguientes: aceite fijo de 45 á 49, fécula de 14 á 18, glucosa 0.34, azúcar de caña 0.26, celulosa 5.8, materia colorante de 3.5 á 5, materia albuminoide de 13 á 18, teobromina de 1.2 á 1.5, agua de 5.6 á 6.3.

U. Se emplean los granos para la fabricacion del chocolate; entran en el Racahout y el Palamoud, y su materia grasa se aprovecha en medicina con el nombre de manteca de cacao.

CACOMITE. Flor del tigre, Yerba de la Trinidad, Flor de la maravilla; Oceloxochitl, Mex.; *Tigridia pavonia*, Pers.; Irídeas.

Vg. En la mesa central de México.

U. V. Los bulbos de esta planta, que son muy ricos en fécula, se usan cocidos como alimento, y entre el vulgo gozan la reputacion de febrífugos.

* Segun Dondé, se encuentran en México, además de esta especie, las siguientes: *P. tricolor*, llamada vulgarmente *Ensalada*; *P. purpurea*, Chacnuf en Maya; *P. pudica*, Xtuhui en el mismo idioma, y *P. bicolor*.

CAF

CAFÉ. Café, Franc.; Coffee, Ing.; *Coffea arabica*, L.; Rubiáceas.

Vg. En Etiopía, y se cultiva en México y otros países.

P. U. Los granos.

C. FIS. El café comun tiene una forma plano-convexa, sus dimensiones varian de 8 á 12 milímetros de largo y de 6 á 8 de ancho; en la cara plana se nota un surco longitudinal bastante marcado; el color es gris verdoso, su olor se asemeja al del heno y su sabor es algo dulce y un poco astringente.

El café llamado *caracolillo* difiere del comun, principalmente por su forma que se asemeja á la de los caracoles, del género *Cypripa*: proviene de la misma planta, en la cual uno de los granos aborta, por cuya circunstancia el otro adquiere mayor desarrollo: esta clase es la de más aprecio en el comercio.

COM. Q. Segun Payen, el café contiene los principios siguientes:

Celulosa	34,000
Agua	12,000
Materia grasa	10,000
Glucosa, dextrina y ácido orgánico	15,500
Legumina	10,000
Clorogenato de potasa y cafeína	03,500
Materia azoada	03,000
Cafeína libre	00,800
Aceite volátil concreto	00,001
Aceite volátil fluido	00,002
Sustancias minerales	06,697

Plaff ha encontrado además los ácidos cafetánico y caféico; éste parece ser el ácido clorogénico de Payen. Cech ha descubierto otro ácido al que llama virídico.

El café experimenta notables modificaciones por el tueste, aumenta más del doble de su volumen primitivo y pierde de 15 á 20 por 100 de su peso: adquiere al mismo tiempo un olor especial, completamente distinto del que tiene cuando está crudo, y un sabor amargo: se forma por esta operacion un aceite volátil y un poco de tanino, segun Chencoix.

U. M. La infusion de café negro ó tostado es un excitante de la circulacion, activa las funciones intelectuales y aleja el sueño: se emplea tambien como tónico, desinfectante, y en el envenenamiento por los narcóticos.

CAINCA. Caíña, Franc.; Cahinea Ing.; *Chiococca anguifuga*, Mart.; Rubiáceas.

P. U. La raíz.

Vg. En el Brasil y las Antillas, etc.

C. FIS. Es ramosa y compuesta de raicillas torcidas, que nacen del eje principal sobre el cual se nota una costilla; tiene corteza gris-rojiza, cuerpo leñoso blanco, y sabor amargo.

COM. Q. Contiene, segun Pelletier y Caventou, materia grasa verde de olor viroso, materia extractiva amarilla y amarga, materia colorante viscosa, ácido cafetánico y ácido caféico. Von Santin y Rochleder han

CAM

encontrado emetina, y Brandes un alcaloide particular.

La caína de México es la *Chiococca racemosa*, llamada tambien Caninana, conocida con el nombre de puaia en el Brasil, y con el de bejuco de verraco en la Isla de Cuba.

U. M. Obra como vomipurgante. D. El polvo desde 50 centigr. hasta 2 gram; en tisana por cocimiento 5 á 15 gram. para un litro de agua; tintura 5 á 10 gram.; extracto 30 centigr. á 1 gram.; jarabe 15 á 30 gram.; vino 15 á 60 gram.

CALABAZA. Citrouille, Franc.; Puckin gourd, Ing. Con este nombre se conocen multitud de variedades de la *Cucurbita maxima*, L. y de la *C. pepo*, L. de las Cucurbitáceas.

Vg. En México.

U. EC. Las flores y el fruto como alimento.

U. M. Las semillas tienen propiedades vermífugas, y se usan particularmente las de la calabaza llamada de Tierracaliente, como tenífugas, á la dosis de 60 gram.

CALAGUALA. Se usan con este nombre las rizomas de diversos helechos, principalmente la del *Polypodium aureum* L., que vegeta en el Pedregal de San Angel y otros puntos del Valle de México.

U. V. Como diaforética y pectoral en cocimiento, y en polvo á la dosis de 2 á 4 gram.

CALAMO AROMÁTICO. Acoro verdadero; Acore vrai, Franc.; Swet flag, Ing.; *Acorus calamus*, L.; Aroideas.

Vg. En Europa.

C. FIS. La rizoma es del grueso de un dedo, con nudos equidistantes, de donde nacen raicillas estriadas. Generalmente nos viene descortezada; de color blanco, quebradura resinosa, esponjosa al interior y sembrada de puntos amarillosos y lustrosos: su olor es aromático agradable; su sabor es al principio caliente y picante, despues algo acre y amargo.

COM. Q. Contiene aceite volátil, resina, y segun Trommsdorff, emetina.

U. M. Estimulante tónico poco usado.

CALANCAPATLE. Palancapatli, Lechuguilla; Guajaje, en Michoacan, Nahuapatl, Nahuapascle, Mex.; *Solidago montana*, Flora Mexicana Inédita; Sinantéreas.

Vg. En México.

U. V. Como vulnerario en polvo en las úlceras atónicas, ó su cocimiento en lociones.

CALANCAPATLE DE PUEBLA. *Doronicum glutinosum*, W., ó *Grindelia glutinosa*, Dunal; Sinantéreas.

Tiene los mismos usos vulgares que el anterior.

CAMOTE.* Batata, Camotic, Mex.; Patate, Franc.; Sweet potato, Ing.; *Batatas edulis*, Chosi. Convolvuláceas.

Vg. En la América del Sur, se cultiva en México.

COM. Q. Segun Henry, las raíces de esta planta contienen:

* Llamam camote de cerro á los tubérculos del *Oncus sculentus*, familia Dioscóreas, y se usan tambien como alimento, por la gran cantidad de fécula que contienen.